Manual de Instrucciones

Instalación y Uso

Índice

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

- 1. Introducción
- 2. Requerimientos mínimos
- 3. Modos de Acceso - Descarga
- 4. Instalación scorm - offline
- 5. Primeros pasos - Uso del simulador
- 6. Información General del simulador

Índice

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

- 1. Introducción
- 2. Requerimientos mínimos
- 3. Modos de Acceso - Descarga
- 4. Instalación scorm - offline
- 5. Primeros pasos - Uso del simulador
- 6. Información General del simulador

1. Introducción

Contenido del manual

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

El presente Manual te guiará en…

- En **Requerimientos mínimos** podrás comprobar los requisitos que debe tener el equipo en el que se va a realizar la instalación. Se especifica el sistema operativo, tarjeta gráfica y memoria para poder arrancar el simulador

- En **Modos de Acceso-Descarga** tendrás una descripción sobre las opciones de uso-descarga y formas de utilizar el simulador, dependiendo de tus necesidades.

- En **Instalación scorm-offline**, conocerás los pasos que debes seguir para poder instalarte el simulador en tu equipo o en una plataforma de gestión de aprendizaje (p.e.: Moodle)

- En **Primeros pasos**, se explica cómo acceder a la simulación.

- En **Información General del simulador**, podrás conocer toda la información didáctica y técnica del simulador.

Índice

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

- 1. Introducción
- 2. Requerimientos mínimos
- 3. Modos de Acceso - Descarga
- 4. Instalación scorm - offline
- 5. Primeros pasos - Uso del simulador
- 6. Información General del simulador

2. Requerimientos mínimos

Requerimientos mínimos para visualizar el simulador

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

*Para visualizar el simulador es necesario que se cumplan las condiciones especificadas como "**Requerimientos mínimos para la instalación del simulador**".*

A continuación te explicamos cómo puedes conocer ¿Cuál es el …
-Sistema operativo
-Procesar
-Memoria RAM
-Tipo de tarjeta gráfica
-Resolución
… de tu equipo?

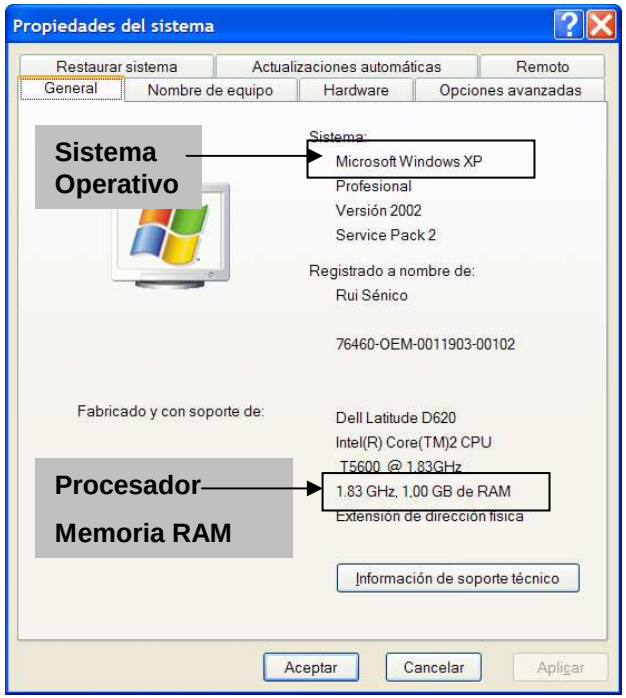
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS PARA LA INSTALACIÓN DEL SIMULADOR	> AYUDA
Sistema operativo:	Windows 2000, Windows XP, o Windows Vista con DirectX 8 o superior instalado (incluído) Linux mediante el emulador apropiado Mac OS mediante el emulador apropiado
Procesador:	1.5 GHz (XP), 2-GHz (Vista) 32-bit (x86) o superior
Memoria RAM:	512 MB o superior (recomendado 1 GB)
Tipo de tarjeta gráfica:	NVIDIA GeForce 2 o Geforce 3 o Geforce 4 MX o superior ATI Radeon 8500, 9250 o superior Controlador Gráfico Intel 945 o superior Plugin ActiveX Feversoft-pocket-plugin (incluído)
Resolución:	1024 * 768
Observaciones:	Para mejorar el rendimiento de la aplicación, se debe tener instalada la última versión de los controladores de la tarjeta gráfica (drivers). Para descargar la última versión de estos controladores, por favor, diríjase a la página correspondiente del fabricante de su tarjeta gráfica (por ejemplo, http://www.nvidia.com/page/drivers.html, http://ati.amd.com/support/driver.html http://downloadcenter.intel.com/). En caso de no instalar la última versión del driver, es posible que el simulador no funcione correctamente o lo haga a un rendimiento y velocidad no deseables

2. Requerimientos mínimos

Cómo conocer el sistema operativo y procesador de tu equipo

FEHR Federación Española de HOSTELERÍA

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración



*Pasos para conocer Cuál es el **Sistema Operativo, cuál es el tipo de Procesador y Memoria RAM** que posee tu equipo*

1. *Inicio*
2. *Panel de Control*
3. *Sistema*

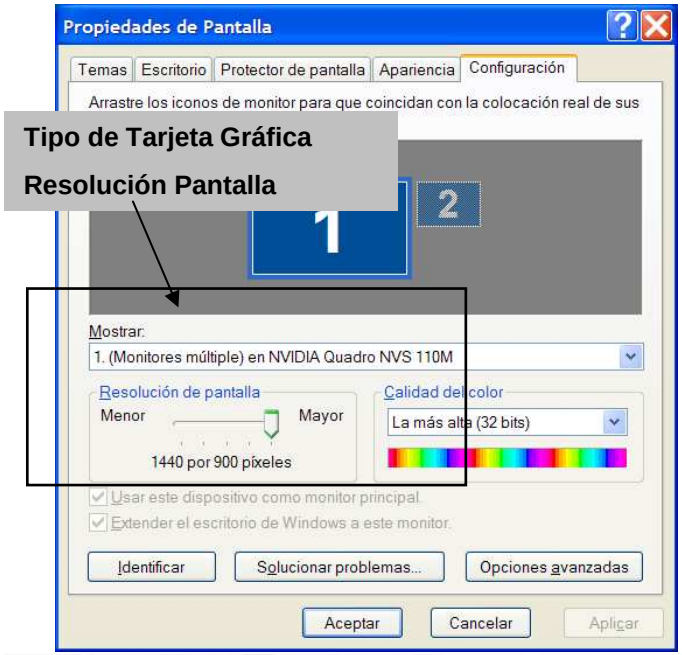
A continuación se visualiza una pantalla similar al ejemplo de la izquierda.

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS PARA LA INSTALACIÓN DEL SIMULADOR
> AYUDA
Sistema operativo:
Windows 2000, Windows XP, o Windows Vista con DirectX 8 o superior instalado (incluído)
Linux mediante el emulador apropiado
Mac OS mediante el emulador apropiado
Procesador:
1.5 GHz (XP), 2-GHz (Vista) 32-bit (x86) o superior
Memoria RAM:
512 MB o superior (recomendado 1 GB)

2. Requerimientos mínimos

Cómo conocer el tipo de tarjeta gráfica y la resolución de pantalla de tu equipo

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración



Tipo de Tarjeta Gráfica

Resolución Pantalla

Pasos para conocer ***El tipo de Tarjeta Gráfica y la Resolución de Pantalla*** *que posee tu equipo*

1. *Botón derecho sobre el escritorio*
2. *Propiedades*
3. *Configuración*

A continuación se visualiza una pantalla similar al ejemplo de la izquierda.

Tipo de tarjeta gráfica:	NVIDIA GeForce 2 o Geforce 3 o Geforce 4 MX o superior ATI Radeon 8500, 9250 o superior Controlador Gráfico Intel 945 o superior Plugin ActiveX Feversoft-pocket-plugin (incluído)
Resolución:	1024 * 768

2. Requerimientos mínimos

¿Dispones de los últimos drivers?

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

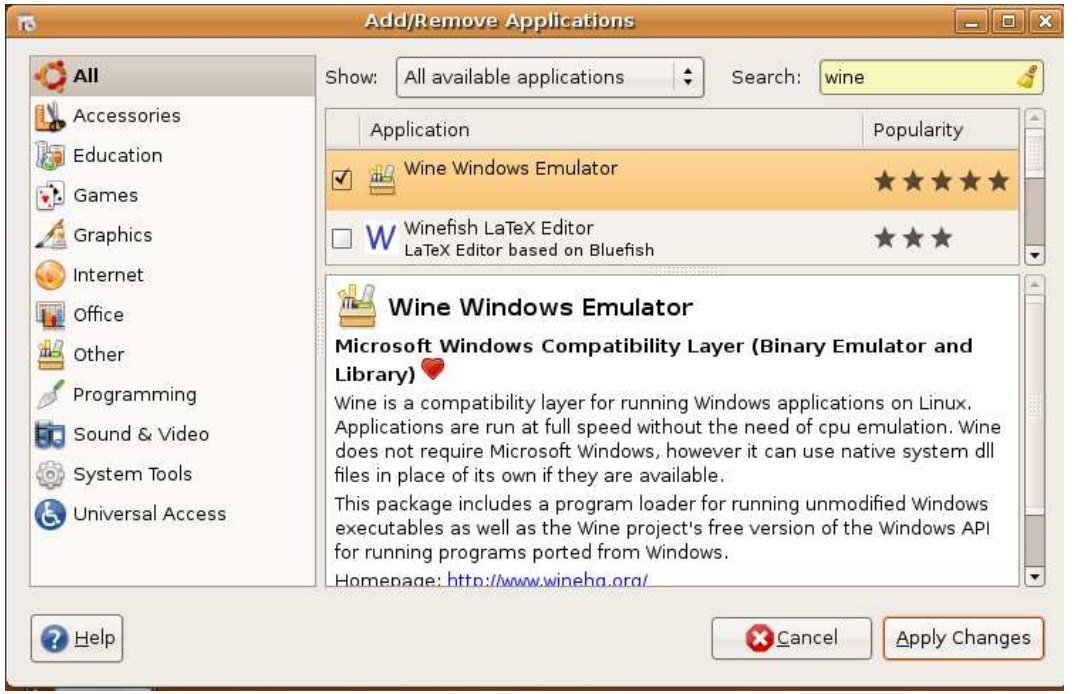
Observaciones:	Para mejorar el rendimiento de la aplicación, se debe tener instalada la última versión de los controladores de la tarjeta gráfica (drivers). Para descargar la última versión de estos controladores, por favor, diríjase a la página correspondiente del fabricante de su tarjeta gráfica (por ejemplo, http://www.nvidia.com/page/drivers.html, http://ati.amd.com/support/driver.html http://downloadcenter.intel.com/). En caso de no instalar la última versión del driver, es posible que el simulador no funcione correctamente o lo haga a un rendimiento y velocidad no deseables

*Asegúrate de que dispones de los **últimos drivers**. Recuerda que puedes descargártelos accediendo a la página correspondiente en función del tipo de tarjeta gráfica que tengas en tu equipo.*

2. Requerimientos mínimos

Instalación de Wine

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración


Add/Remove Applications
All
Accessories
Education
Games
Graphics
Internet
Office
Other
Programming
Sound & Video
System Tools
Universal Access
Show:
All available applications
Search:
wine
Application
Popularity
Wine Windows Emulator
Winefish LaTeX Editor
LaTeX Editor based on Bluefish
Wine Windows Emulator
Microsoft Windows Compatibility Layer (Binary Emulator and Library)
Wine is a compatibility layer for running Windows applications on Linux. Applications are run at full speed without the need of cpu emulation. Wine does not require Microsoft Windows, however it can use native system dll files in place of its own if they are available.
This package includes a program loader for running unmodified Windows executables as well as the Wine project's free version of the Windows API for running programs ported from Windows.
Homepage: http://www.winehq.org/
Help
Cancel
Apply Changes

Instalación de wine:

- En la caja de texto "buscar", escribir "wine".
- Buscar "Wine Windows Emulator" en la lista de aplicaciones en la parte media de la ventana.
- seleccionar la caja de verificación al lado de la aplicación "wine".
- en la parte inferior de la pantalla, escojer el botón "aplicar cambios" para que wine quede instalado en el sistema.

2. Requerimientos mínimos

Instalación de drivers

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

Add/Remove Applications
All
Accessories
Education
Games
Graphics
Internet
Office
Other
Programming
Sound & Video
System Tools
Universal Access
Show: All available applications
Search: driver
Application
Popularity
ATI binary X.Org driver
Optimized hardware acceleration of OpenGL with new...
NVidia binary X.Org driver ('new' driver)
Optimized hardware acceleration of OpenGL with nvidi...
NVidia binary X.Org driver
Optimized hardware acceleration of OpenGL with nvidi...
Hardware Drivers
Configure third-party and proprietary drivers
NVidia binary X.Org 'legacy' driver
Optimized hardware acceleration of OpenGL with olde...
NVidia binary X.Org driver ('new' driver)
NVIDIA binary XFree86 4.x/X.Org 'new' driver
These XFree86 4.x/X.Org binary drivers provide optimized hardware acceleration of OpenGL applications via a direct-rendering X Server and supports the newer GeForce, nForce and Quadro families of NVIDIA chipsets. AGP, TV-out and flat panel displays are also supported.
If you have a TNT, TNT2, or older GeForce, you may need the nvidia-glx-legacy package instead of this one. If you have a GeForce4, you may need the nvidia-glx package.
Help
Cancel
Apply Changes

Observaciones:	Para mejorar el rendimiento de la aplicación, se debe tener instalada la última versión de los controladores de la tarjeta gráfica (drivers). Para descargar la última versión de estos controladores, por favor, diríjase a la página correspondiente del fabricante de su tarjeta gráfica (por ejemplo, http://www.nvidia.com/page/drivers.html, http://ati.amd.com/support/driver.html http://downloadcenter.intel.com/). En caso de no instalar la última versión del driver, es posible que el simulador no funcione correctamente o lo haga a un rendimiento y velocidad no deseables

*Pasos para **instalación drivers***

- *en la aplicación "Agregar / remover aplicaciones" escribir "driver" en la caja de texto de buscar.*
- *seleccionar de la lista de drivers aquellos que sean los más recientes, y cuyo autor sea el mismo fabricante de la tarjeta (ejemplo: Nvidia).*
- *seleccionar "Aplicar Cambios" y reiniciar el equipo.*

2. Requerimientos mínimos

Instalación de Mozilla Firefox para Windows

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

Mozilla Firefox Setup
Welcome to the Mozilla Firefox Setup Wizard
This wizard will guide you through the installation of Mozilla Firefox.
It is recommended that you close all other applications before starting Setup. This will make it possible to update relevant system files without having to reboot your computer.
Click Next to continue.
Next >
Cancel

*Pasos para **instalación de Mozilla Firefox para windows***

- entrar a la página web www.mozilla.org.
- descargar el instalador para microsoft windows de mozilla firefox.
- ejecutar el programa de instalación hasta que finalize normalmente.

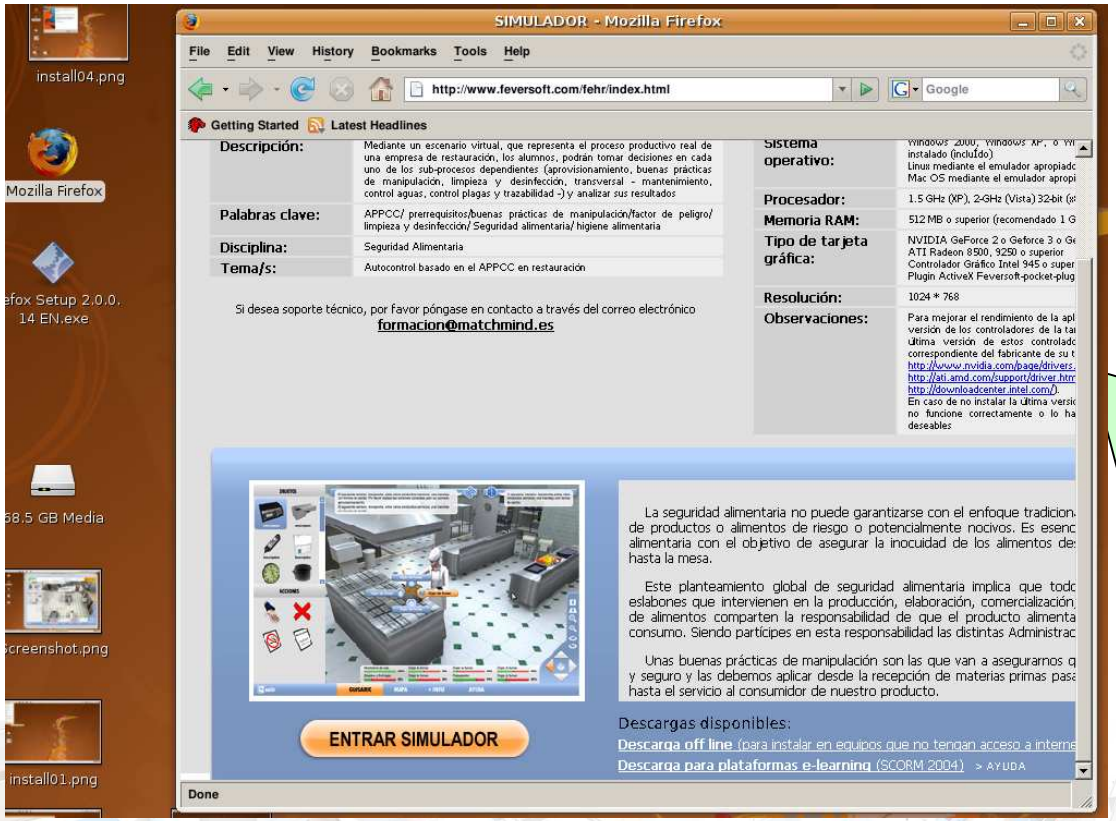
Nota: linux ya trae preinstalado firefox para linux, pero es necesario instalar el firefox para windows, emulado con wine, para ejecutar el simulador.

2. Requerimientos mínimos

Instalación del simulador en Linux

FEHR Federación Española de HOSTELERÍA

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración



*Pasos para **instalación del simulador.***

- inicialize el firefox para windows haciendo doble click en el escritorio.
- Haga click en el botón "entrar simulador"
- Aparecerá un botón indicando "instalar plugins faltantes". Hacer click en este botón.
- se abre una pantalla con un hipervínculo llamado "instalar". Hacer click en este hipervínculo.
- reiniciar el navegador.

2. Requerimientos mínimos

Instalación del simulador en Linux

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

http://www.feversoft.com - SIMULADOR - Mozilla Firefox
FEHR
Federación Española de HOSTELERÍA
» Presentación
LISTA DE PROCESOS
Proceso de autocontrol basado en APPCC en Restauración
Aprovisionamiento
Buenas Prácticas de Manipulación
Limpieza y desinfección
Transversal
Subproceso de Buenas Prácticas de Manipulación
En el subproceso de Buenas Prácticas de Manipulación, vas a poder visualizar a través de su correspondiente mapa conceptual cuáles son las distintas tareas más representativas que lo conforman, cuál es su secuencia lógica de ejecución y cómo se relacionan entre sí.
También, si accedes a la zona de simulación, aparecen distintos problemas cotidianos, que deberías resolver, como si realmente estuvieras en tu puesto de trabajo. Así es que, tomando como base la elaboración de distintos platos podrías comprobar cuáles son las buenas prácticas de manipulación tanto genéricas como específicas de cada uno.
Además, si accedes a la zona de evaluación, podrías conocer tu informe de resultados, en donde se te recomienda un camino a elegir, en función de los resultados obtenidos.
MAPA CONCEPTUAL
salir
GLOSARIO
MAPA NAVEGACION
+ INFO
AYUDA
SIMULADOR
Done

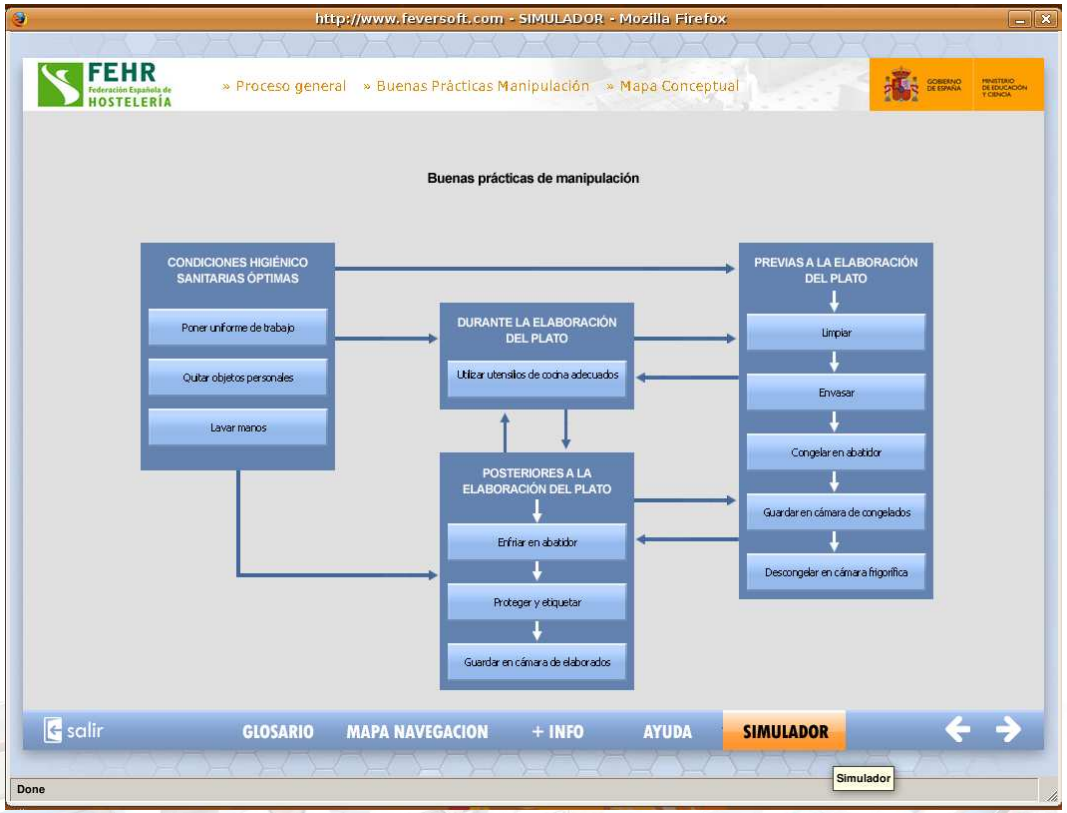
*Pasos para **instalación del simulador***

- despúes de instalado el plugin, ingresar nuevamente y seleccionar cualquiera de los problemas.
- Seleccionar la opción "Mapa Conceptual"

2. Requerimientos mínimos

Instalación del simulador en Linux

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración



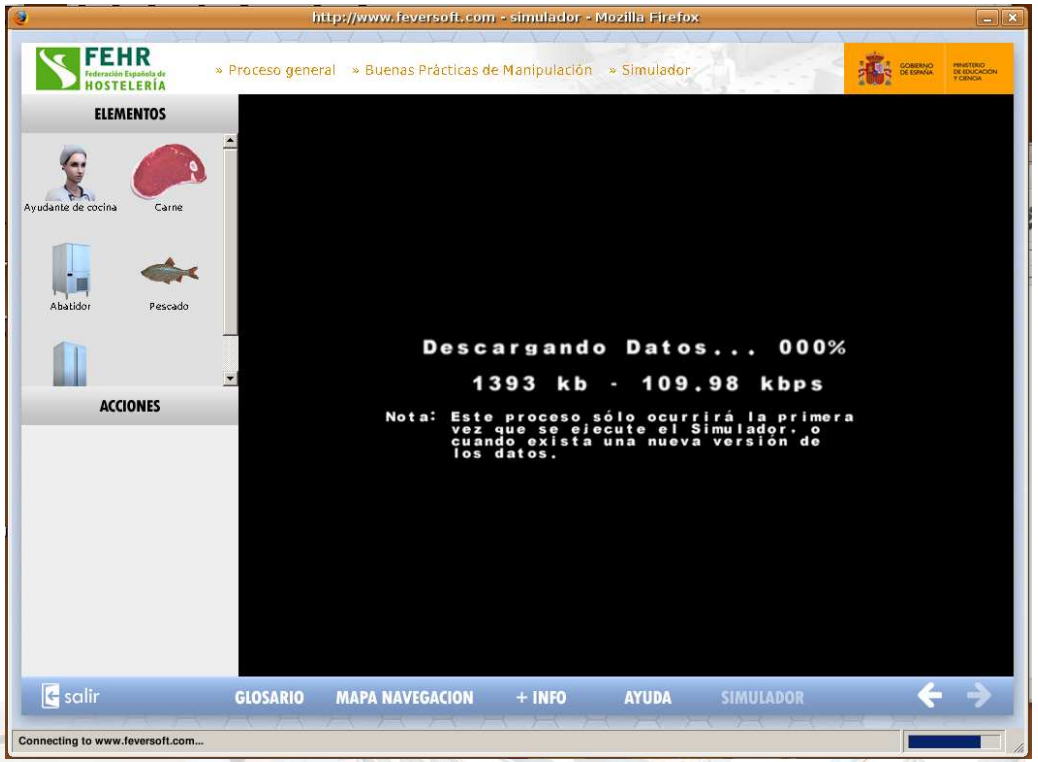
*Pasos para **instalación del simulador***

- En el mapa conceptual, seleccionar la opción "Simulador"

2. Requerimientos mínimos

Instalación del simulador en Linux

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración



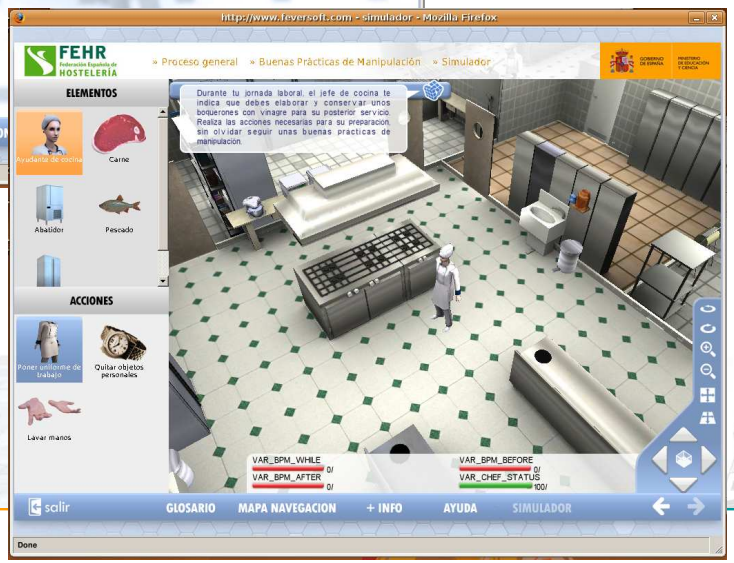
*Pasos para **instalación del simulador***

- Al ser la primera vez que se ejecuta el simulador, el programa procederá a descargar toda la información que necesita para su correcta ejecución.
- Por favor, espera a que el proceso de descarga y descompresión de información termine (puede tomar varios minutos). ¡Te sorprenderás!

2. Requerimientos mínimos

Instalación del simulador en Linux

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración



*Pasos para **instalación del simulador***

A partir de este momento, ya se podrá utilizar el simulador

Simulador APPCC.

Índice

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

- 1. Introducción
- 2. Requerimientos mínimos
- 3. Modos de Acceso - Descarga
- 4. Instalación scorm - offline
- 5. Primeros pasos - Uso del simulador
- 6. Información General del simulador

3. Modos de Acceso-Descarga

Instrucciones de Acceso y descarga

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

A continuación se definen los diferentes modos de acceso y descarga existente para este simulador. Según la opción que se desee se deberá seguir los diferentes pasos de instalación definidos.

➲**On-line:** Si deseas utilizar el simulador directamente en línea (on-line), será necesario que tengas la url de acceso a dicho simulador. Desde esta url y sin descargar en tu equipo todo el contenido del mismo, podrás acceder a la opción: **"Acceso al Simulador"** que te llevará directamente al simulador.

➲**Offline**: Si deseas descargar el simulador totalmente y utilizarlo en tu equipo de forma local y sin necesidad de conexión a Internet, pulsa sobre la opción: "Descarga"

- Una vez descargado el fichero zip que aparecerá se deberá seguir las instrucciones definidas en el punto 4 de este manual llamado "Instalación scorm-offline"

➲**Scorm:** Si deseas utilizar el simulador en un entorno LMS tipo MOODLE, pulsa sobre la opción: "Descarga"

- Nota: Para ejecutar el simulador en su entorno LMS (Ej. moodle), una vez descargado el paquete (.zip), impórtelo como recurso o paquete scorm y directamente será reconocido por el gestor de aprendizaje (LMS) como un recurso más de su programa o curso de formación
- Una vez descargado el fichero se deberá seguir las instrucciones definidas en el punto 4 de este manual llamado "Instalación scorm-offline"

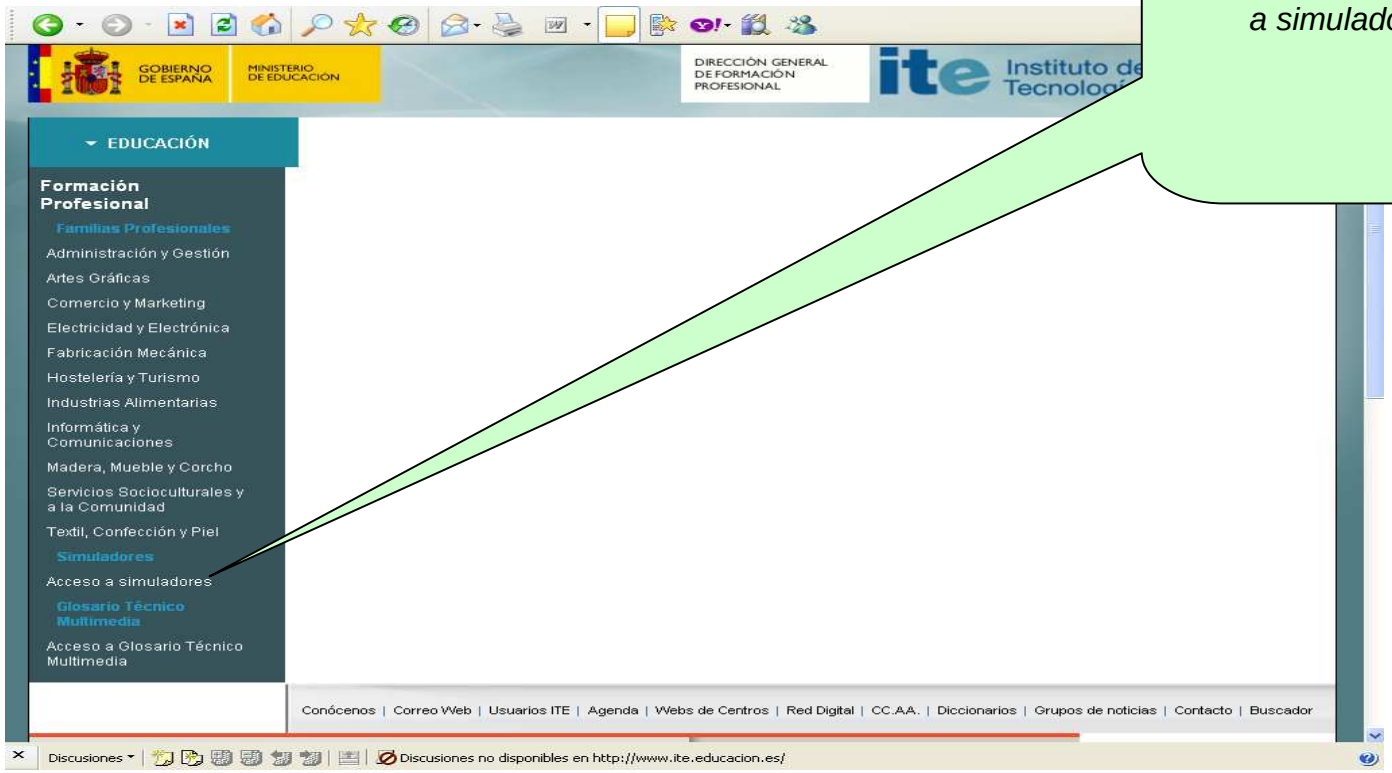
3. Modos de Acceso-Descarga

Portal Acceso Descarga modos scorm- offline

FEHR Federación Española de HOSTELERÍA

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

Desde el portal de educación Seleccionar opción " Acceso a simuladores"


GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
ite Instituto de Tecnologí
EDUCACIÓN
Formación Profesional
Familias Profesionales
Administración y Gestión
Artes Gráficas
Comercio y Marketing
Electricidad y Electrónica
Fabricación Mecánica
Hostelería y Turismo
Industrias Alimentarias
Informática y Comunicaciones
Madera, Mueble y Corcho
Servicios Socioculturales y a la Comunidad
Textil, Confección y Piel
Simuladores
Acceso a simuladores
Glosario Técnico Multimedia
Acceso a Glosario Técnico Multimedia
Conócenos | Correo Web | Usuarios ITE | Agenda | Webs de Centros | Red Digital | CC.AA. | Diccionarios | Grupos de noticias | Contacto | Buscador
Discusiones
Discusiones no disponibles en http://www.ite.educacion.es/

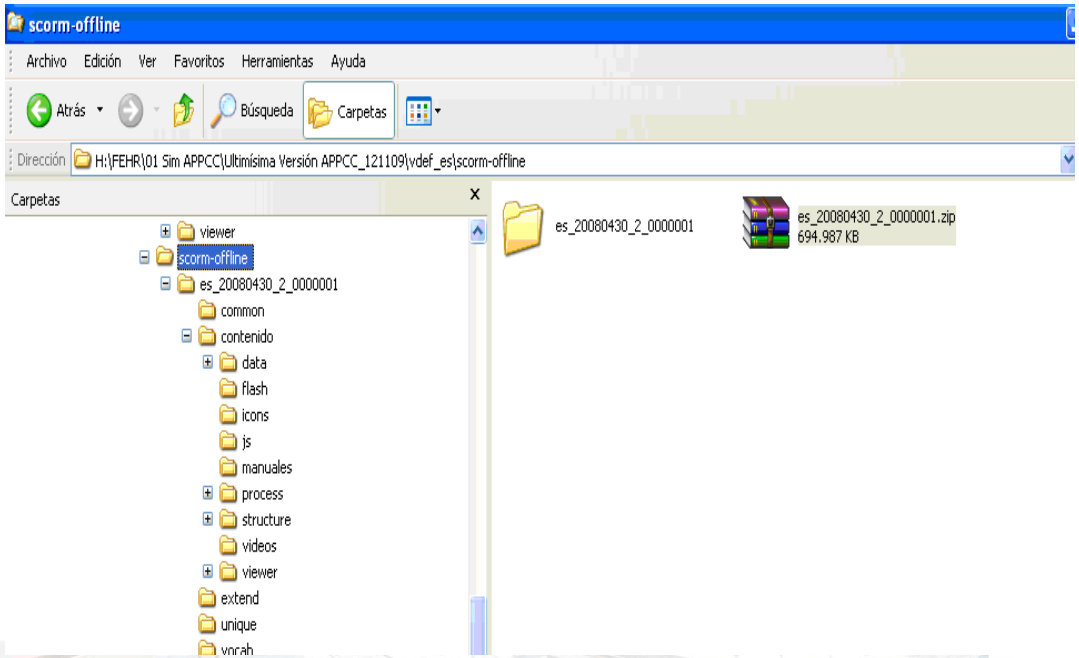
Índice

- 1. Introducción
- 2. Requerimientos mínimos
- 3. Modos de Acceso-Descarga
- 4. Instalación scorm-offline
- 5. Primeros pasos-Uso del simulador
- 6. Información General del simulador

4. Manual de Instalación

Instalación Scorm-offline

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

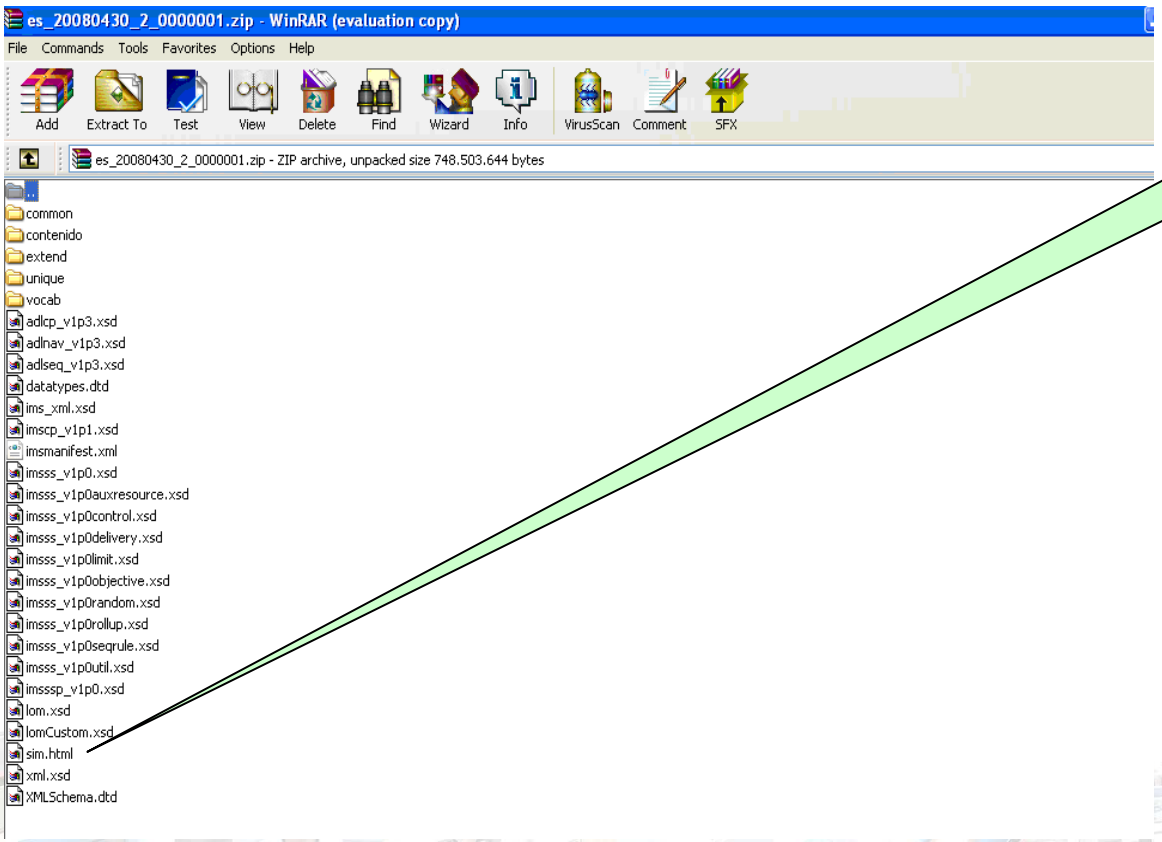


Entrar en la carpeta scorm off-line que se ha descargado, seleccionar icono del fichero es_20080430_2_0000001.zip y hacer un doble clic

4. Manual de Instalación

Instalación Scorm-offline

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

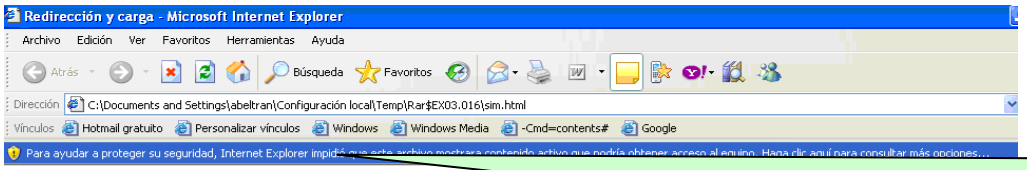


Doble clic sobre el fichero sim.html

4. Manual de Instalación

Instalación Scorm-offline

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

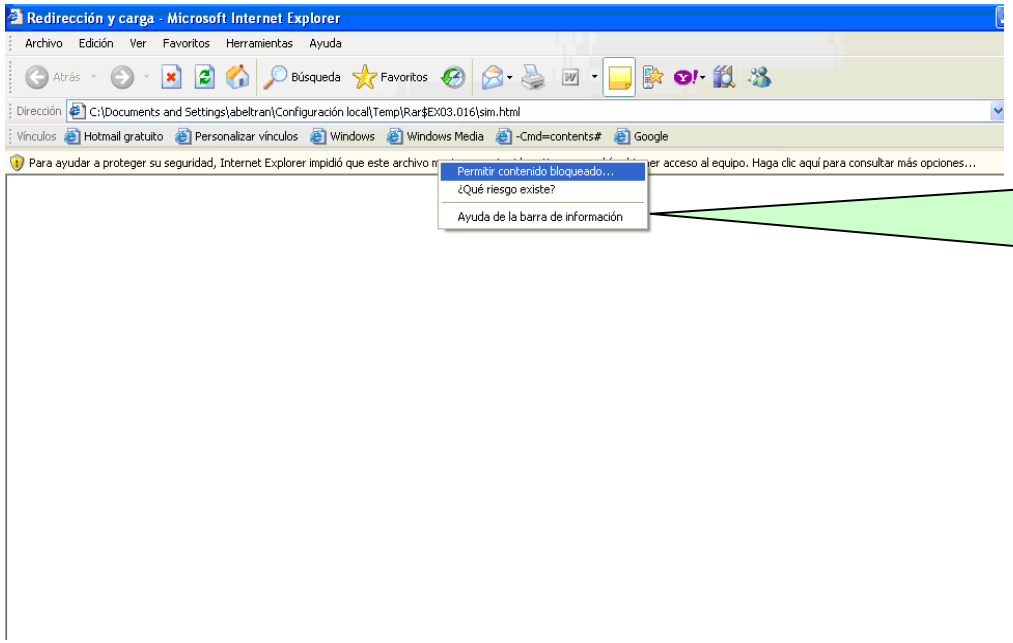

Redirección y carga - Microsoft Internet Explorer
Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda
Atrás Búsqueda Favoritos
Dirección C:\Documents and Settings\abeltran\Configuración local\Temp\Rar$EX03.016\sim.html
Vínculos Hotmail gratuito Personalizar vínculos Windows Windows Media -Cmd=contents# Google
Para ayudar a proteger su seguridad, Internet Explorer impidió que este archivo mostrara contenido activo que podría obtener acceso al equipo. Haga clic aquí para consultar más opciones...

Según la configuración de cada equipo, puede aparecer el siguiente mensaje. En caso de que aparezca, seleccionar el mensaje con el botón derecho del ratón.

4. Manual de Instalación

Instalación Scorm-offline

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

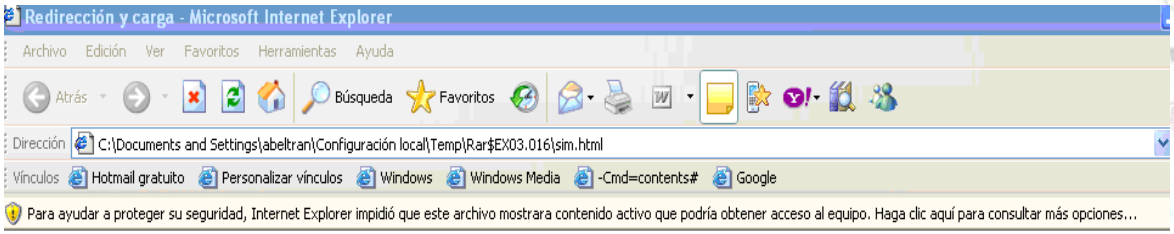

Redirección y carga - Microsoft Internet Explorer
Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda
Atrás Búsqueda Favoritos
Dirección C:\Documents and Settings\abeltran\Configuración local\Temp\Rar$EX03.016\sim.html
Vínculos Hotmail gratuito Personalizar vínculos Windows Windows Media -Cmd=contents# Google
Para ayudar a proteger su seguridad, Internet Explorer impidió que este archivo
Permitir contenido bloqueado...
¿Qué riesgo existe?
Ayuda de la barra de información

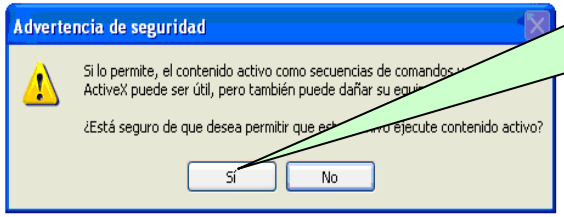
A continuación aparecerán varias opciones. Seleccionar "Permitir contenido bloqueado"

4. Manual de Instalación

Instalación Scorm-offline

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración


Redirección y carga - Microsoft Internet Explorer
Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda
Atrás Búsqueda Favoritos
Dirección C:\Documents and Settings\abeltran\Configuración local\Temp\Rar$EX03.016\sim.html
Vínculos Hotmail gratuito Personalizar vínculos Windows Windows Media -Cmd=contents# Google
Para ayudar a proteger su seguridad, Internet Explorer impidió que este archivo mostrara contenido activo que podría obtener acceso al equipo. Haga clic aquí para consultar más opciones...

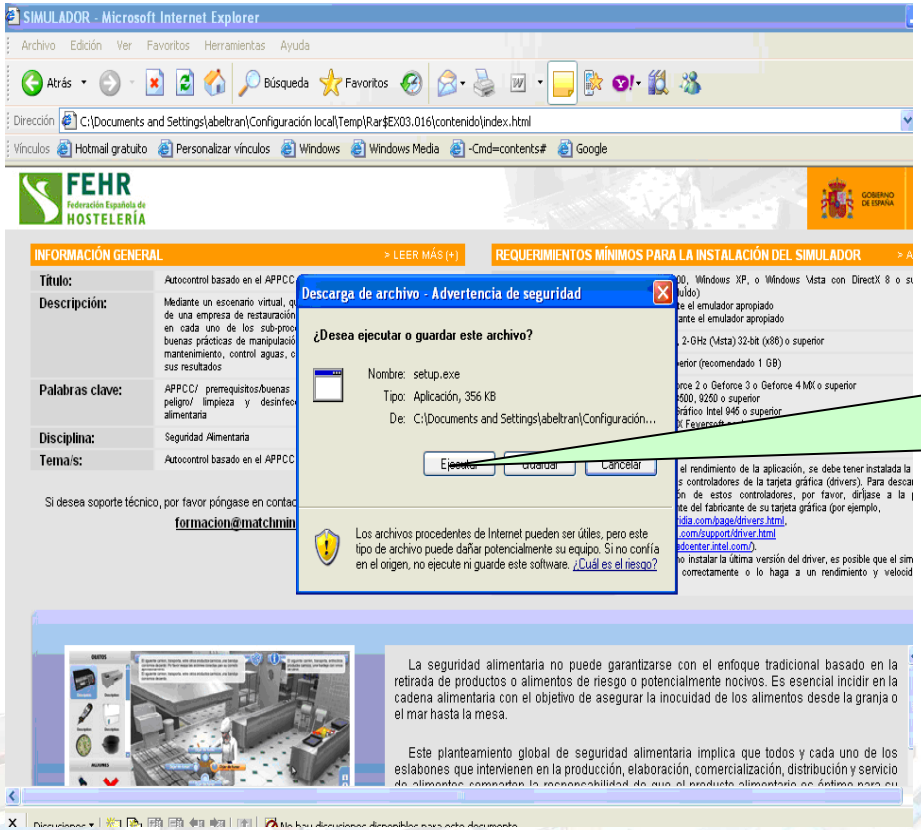

Advertencia de seguridad
Si lo permite, el contenido activo como secuencias de comandos
ActiveX puede ser útil, pero también puede dañar su equ
¿Está seguro de que desea permitir que
ejecute contenido activo?
Sí
No

Aparecerá el siguiente mensaje. Seleccionar si.

4. Manual de Instalación

Instalación Scorm-offline

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

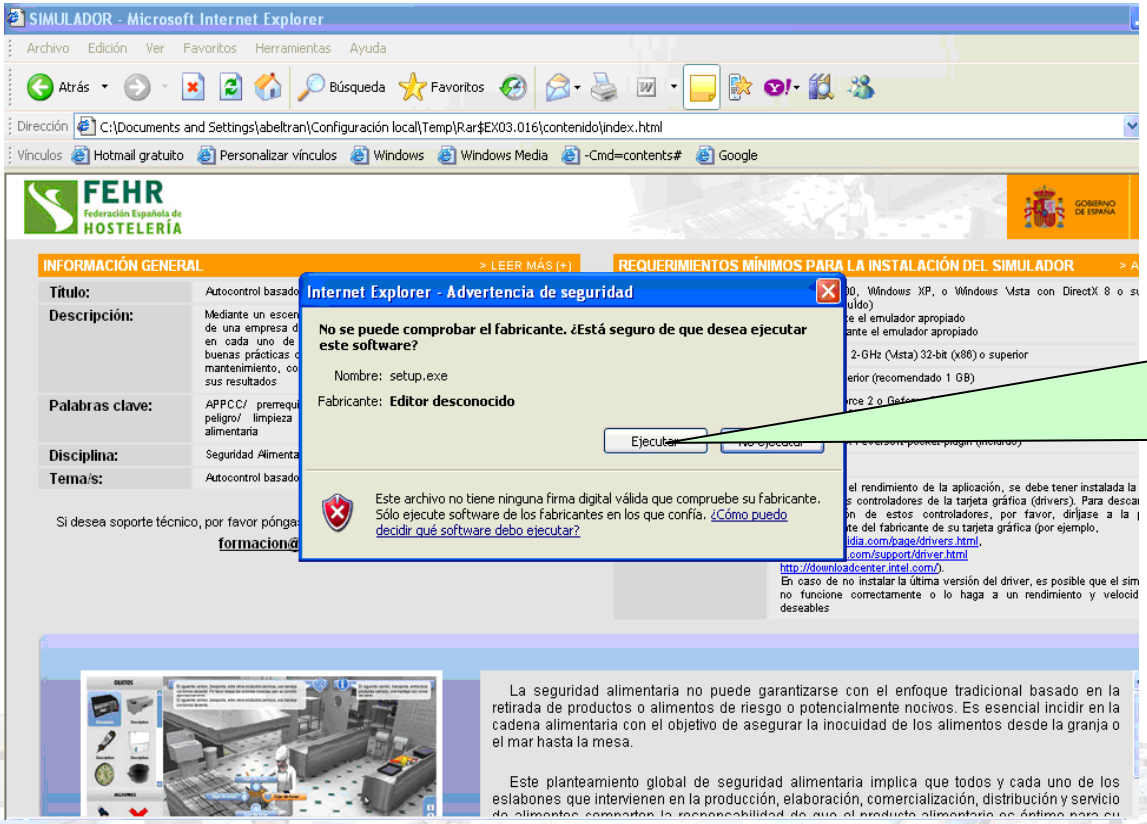

SIMULADOR - Microsoft Internet Explorer
Descarga de archivo - Advertencia de seguridad
¿Desea ejecutar o guardar este archivo?
Nombre: setup.exe
Tipo: Aplicación, 356 KB
De: C:\Documents and Settings\abeltran\Configuración...
Ejecutar
Guardar
Cancelar
Los archivos procedentes de Internet pueden ser útiles, pero este tipo de archivo puede dañar potencialmente su equipo. Si no confía en el origen, no ejecute ni guarde este software. ¿Cuál es el riesgo?
FEHR
Federación Española de HOSTELERÍA
INFORMACIÓN GENERAL
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS PARA LA INSTALACIÓN DEL SIMULADOR
Título:
Descripción:
Palabras clave:
Disciplina:
Tema/s:
La seguridad alimentaria no puede garantizarse con el enfoque tradicional basado en la retirada de productos o alimentos de riesgo o potencialmente nocivos. Es esencial incidir en la cadena alimentaria con el objetivo de asegurar la inocuidad de los alimentos desde la granja o el mar hasta la mesa.
Este planteamiento global de seguridad alimentaria implica que todos y cada uno de los eslabones que intervienen en la producción, elaboración, comercialización, distribución y servicio

Aparecerá la siguiente pantalla del simulador con un mensaje si desea ejecutar este archivo. Seleccionar "si"

4. Manual de Instalación

Instalación Scorm-offline

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

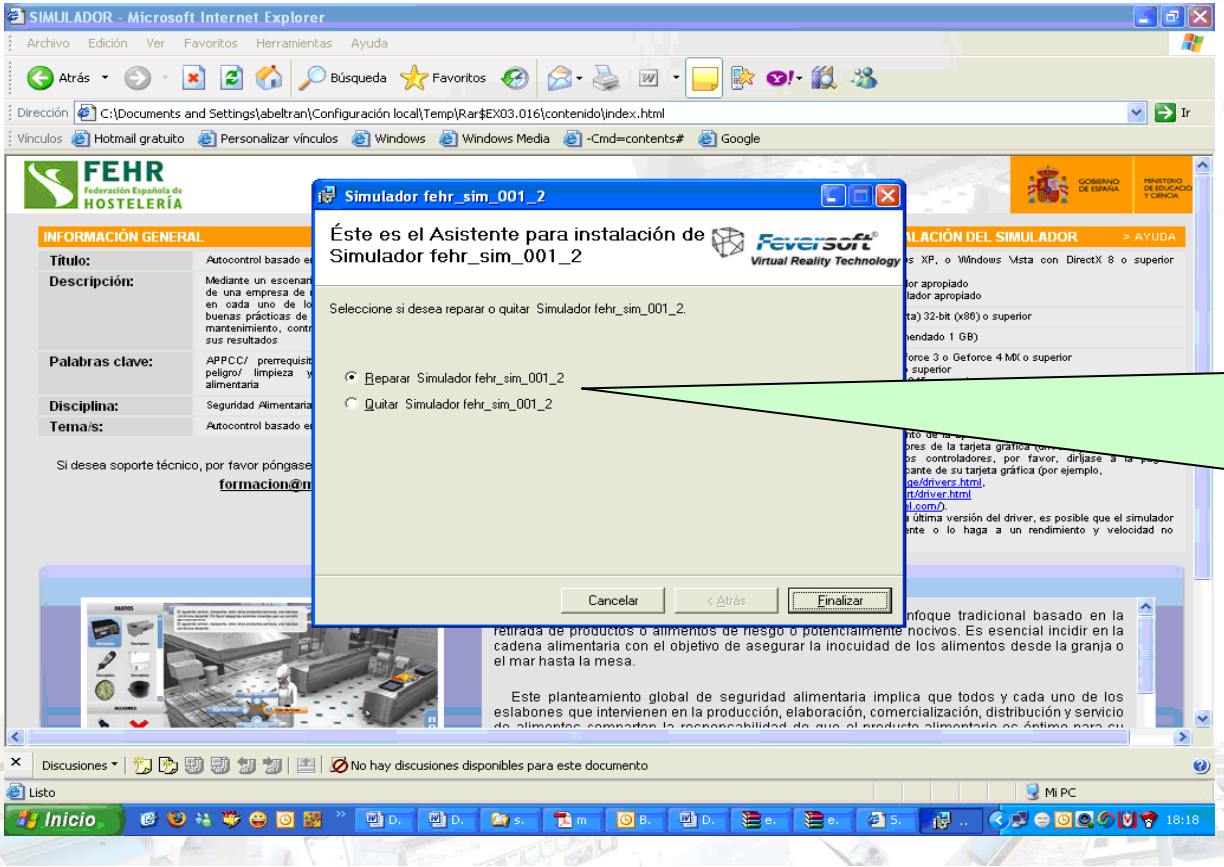

SIMULADOR - Microsoft Internet Explorer
Internet Explorer - Advertencia de seguridad
No se puede comprobar el fabricante. ¿Está seguro de que desea ejecutar este software?
Nombre: setup.exe
Fabricante: Editor desconocido
Ejecutar
Este archivo no tiene ninguna firma digital válida que compruebe su fabricante. Sólo ejecute software de los fabricantes en los que confía. ¿Cómo puedo decidir qué software debo ejecutar?
INFORMACIÓN GENERAL
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS PARA LA INSTALACIÓN DEL SIMULADOR
La seguridad alimentaria no puede garantizarse con el enfoque tradicional basado en la retirada de productos o alimentos de riesgo o potencialmente nocivos. Es esencial incidir en la cadena alimentaria con el objetivo de asegurar la inocuidad de los alimentos desde la granja o el mar hasta la mesa.
Este planteamiento global de seguridad alimentaria implica que todos y cada uno de los eslabones que intervienen en la producción, elaboración, comercialización, distribución y servicio

A continuación aparecerán el siguiente mensaje. Seleccionar "Ejecutar"

4. Manual de Instalación

Instalación Scorm-offline

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

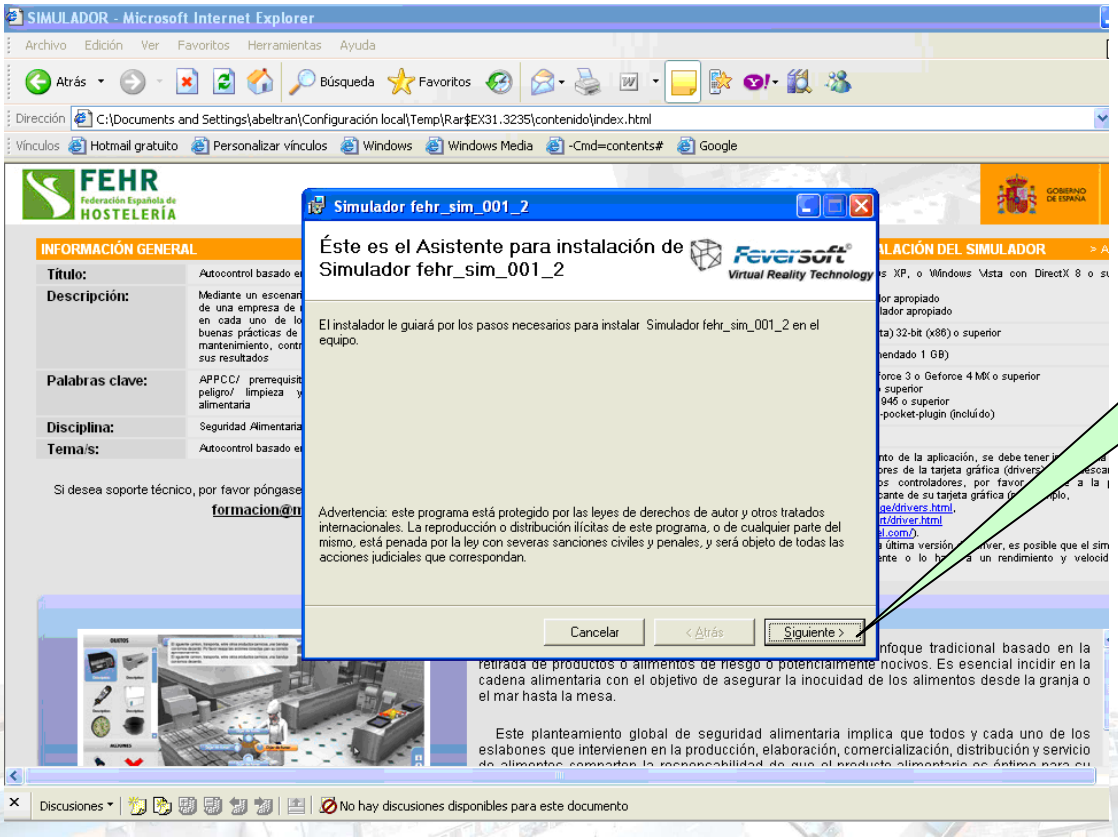


El siguiente mensaje no siempre aparece durante en el proceso de instalación. Solamente en los casos en que se ha dejado una instalación a medias o bien ya existe una instalación previa, aparecerá el siguiente mensaje en caso de ser así , seleccionar la opción de "Reparar""

4. Manual de Instalación

Instalación Scorm-offline

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

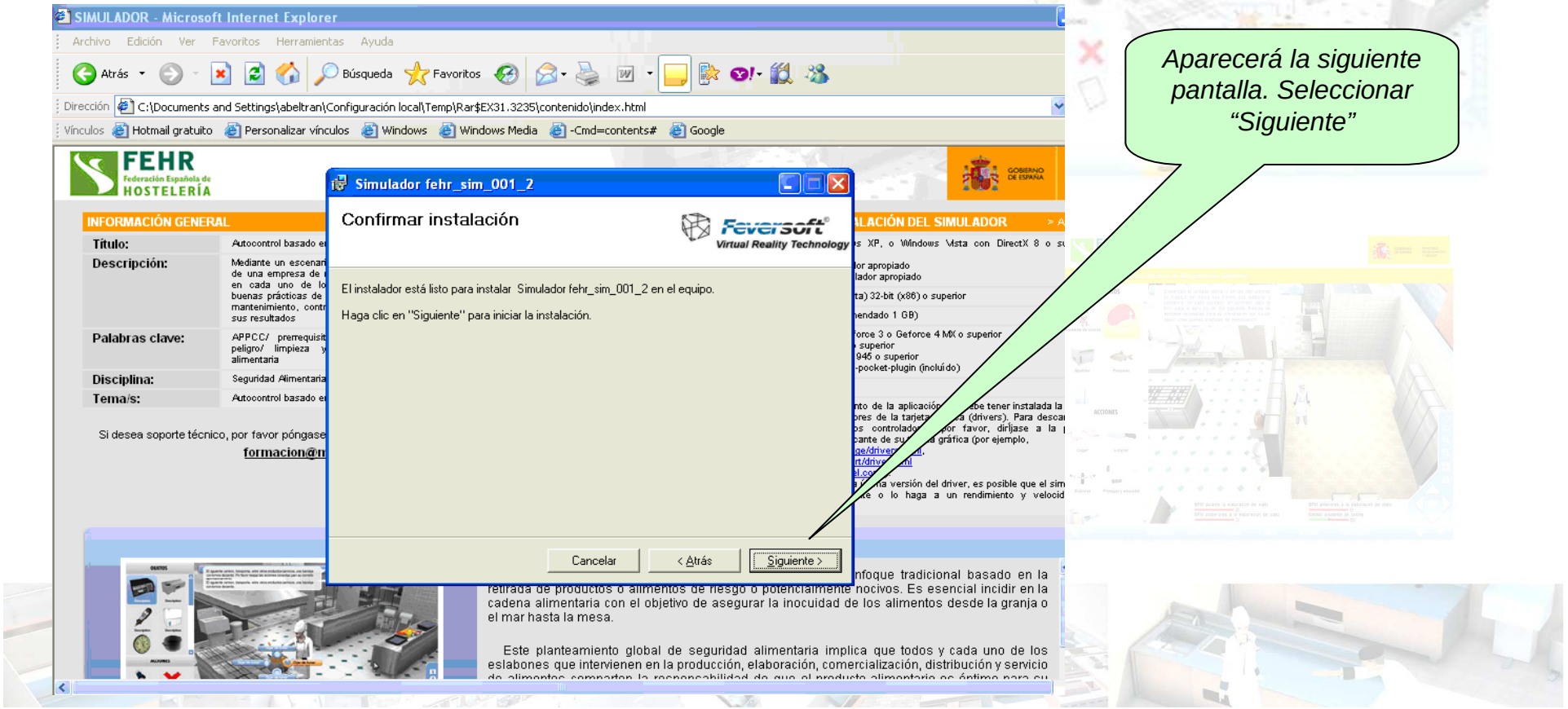

SIMULADOR - Microsoft Internet Explorer
Simulador fehr_sim_001_2
Éste es el Asistente para instalación de Simulador fehr_sim_001_2
Feversoft Virtual Reality Technology
El instalador le guiará por los pasos necesarios para instalar Simulador fehr_sim_001_2 en el equipo.
Advertencia: este programa está protegido por las leyes de derechos de autor y otros tratados internacionales. La reproducción o distribución ilícitas de este programa, o de cualquier parte del mismo, está penada por la ley con severas sanciones civiles y penales, y será objeto de todas las acciones judiciales que correspondan.
Cancelar
< Atrás
Siguiente >
INFORMACIÓN GENERAL
Título:
Descripción:
Palabras clave:
Disciplina:
Temas:

Aparecerá el asistente para la instalación. Seleccionar "Siguiente"

4. Manual de Instalación

Instalación Scorm-offline

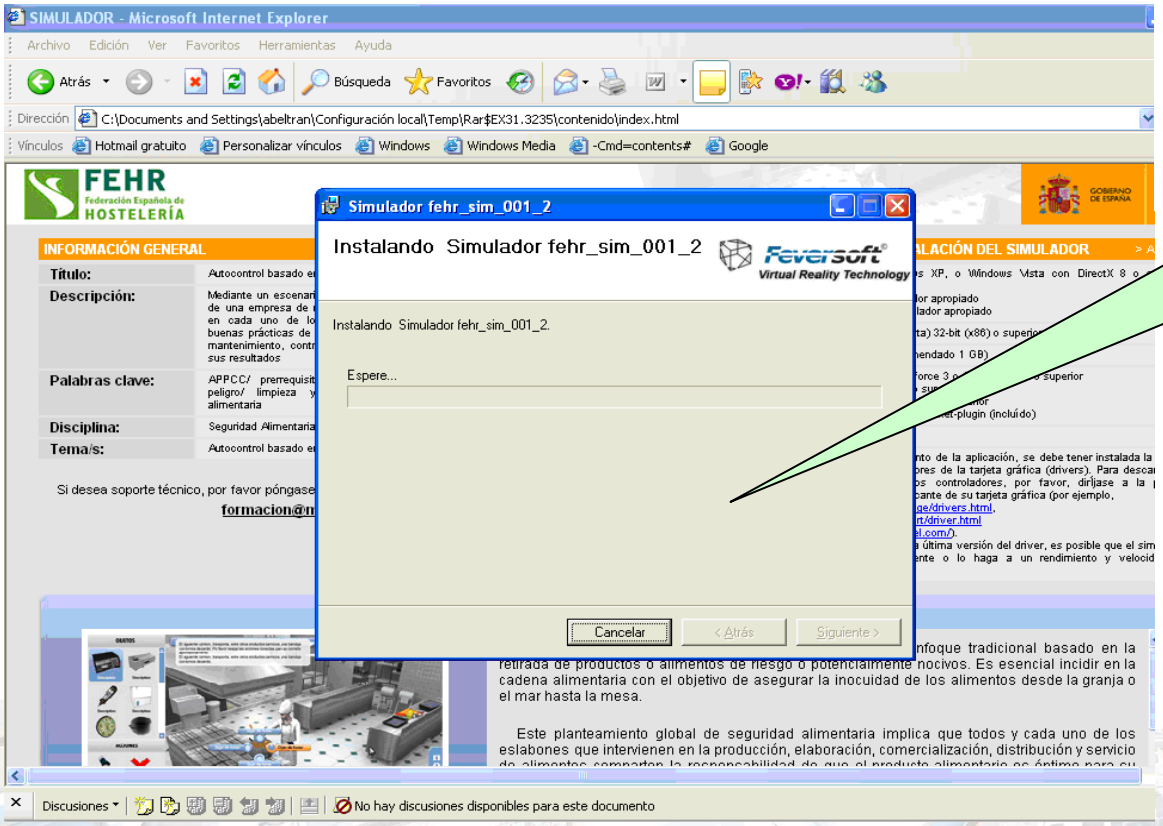
Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración


SIMULADOR - Microsoft Internet Explorer
Simulador fehr_sim_001_2
Confirmar instalación
Feversoft
Virtual Reality Technology
El instalador está listo para instalar Simulador fehr_sim_001_2 en el equipo.
Haga clic en "Siguiente" para iniciar la instalación.
Cancelar
< Atrás
Siguiente >
Aparecerá la siguiente pantalla. Seleccionar "Siguiente"

4. Manual de Instalación

Instalación Scorm-offline

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

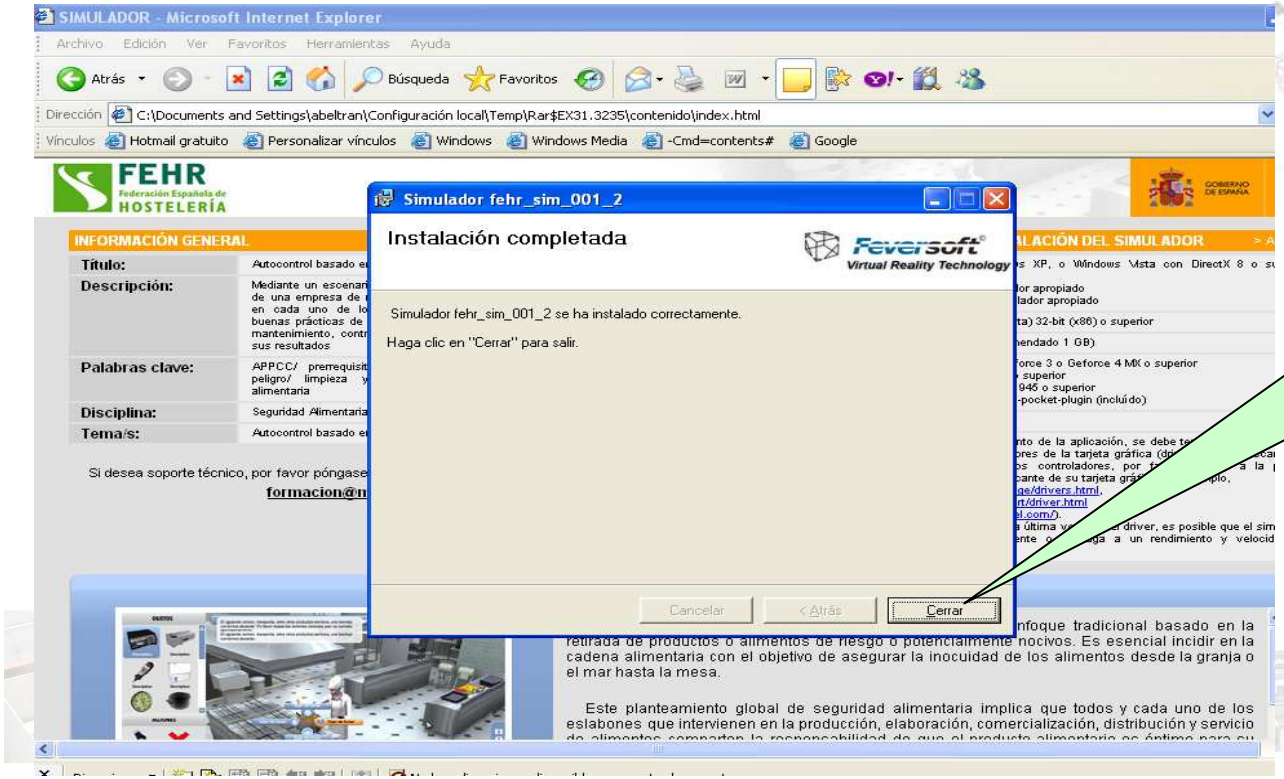


A continuación se instalará el simulador. Una vez finalizado se deberá seleccionar el botón "siguiente"

4. Manual de Instalación

Instalación Scorm-offline

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración



La instalación ya se ha completado.
A continuación se puede acceder a la siguiente sección 5. Primeros Pasos para ver como acceder al simulador.

Índice

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

- 1. Introducción
- 2. Requerimientos mínimos
- 3. Modos de Acceso - Descarga
- 4. Instalación scorm - offline
- 5. Primeros pasos - Uso del simulador
- 6. Información General del simulador

5. Primeros pasos-Uso del simulador

Entrada al simulador

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

FEHR
Federación Española de HOSTELERÍA
INFORMACIÓN GENERAL
> LEER MÁS (+)
Título:
Autocontrol basado en el APPCC en restauración
Descripción:
Palabras clave:
Disciplina:
Seguridad Alimentaria
Tema/s:
Autocontrol basado en el APPCC en restauración
Si desea soporte técnico, por favor póngase en contacto a través del correo electrónico
formacion@matchmind.es
REQUERIMIENTOS MÍNIMOS PARA LA INSTALACIÓN DEL SIMULADOR
> AYUDA
Sistema operativo:
Windows 2000, Windows XP, o Windows Vista con DirectX 8 o superior instalado (incluido)
Linux mediante el emulador apropiado
Mac OS mediante el emulador apropiado
Procesador:
1.5 GHz (XP), 2-GHz (Vista) 32-bit (x86) o superior
Memoria RAM:
512 MB o superior (recomendado 1 GB)
Tipo de tarjeta gráfica:
NVIDIA GeForce 2 o Geforce 3 o Geforce 4 MX o superior
ATI Radeon 8500, 9250 o superior
Controlador Gráfico Intel 845 o superior
Plugin ActiveX Feversoft-pocket-plugin (incluido)
Resolución:
1024 * 768
Observaciones:
Para mejorar el rendimiento de la aplicación, se debe tener instalada la última versión de los controladores de la tarjeta gráfica (drivers). Para descargar la última versión de estos controladores, por favor, diríjase a la página correspondiente del fabricante de su tarjeta gráfica (por ejemplo,
http://www.nvidia.com/page/drivers.html,
http://ati.amd.com/support/driver.html
http://downloadcenter.intel.com/).
En caso de no instalar la última versión del driver, es posible que el simulador no funcione correctamente o lo haga a un rendimiento y velocidad no deseables
La seguridad alimentaria no puede garantizarse con el enfoque tradicional basado en la retirada de productos o alimentos de riesgo o potencialmente nocivos. Es esencial incidir en la cadena alimentaria con el objetivo de asegurar la inocuidad de los alimentos desde la granja o el mar hasta la mesa.
Este planteamiento global de seguridad alimentaria implica que todos y cada uno de los eslabones que intervienen en la producción, elaboración, comercialización, distribución y servicio de alimentos comparten la responsabilidad de que el producto alimentario es óptimo para su consumo. Siendo partícipes en esta responsabilidad las distintas Administraciones.
Unas buenas prácticas de manipulación son las que van a asegurarnos que el alimento es sano y seguro y las debemos aplicar desde la recepción de materias primas pasando por la
ENTRAR SIMULADOR
Descargas disponibles:
Descarga off line (para instalar en equipos que no tengan acceso a internet) > AYUDA
Descarga para plataformas e-learning (SCORM 2004) > AYUDA

Pulsa Entrar Simulador para acceder a la aplicación

5. Primeros pasos-Uso del simulador

Primeros pasos dentro del simulador

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

FEHR
» Presentación
LISTA DE PROCESOS
Subproceso de Aprovisionamiento
• Aprovisionamiento
• Buenas Prácticas de Manipulación
• Limpieza y desinfección
• Transversal
En el subproceso de Aprovisionamiento, vas a poder visualizar a través de su correspondiente mapa conceptual cuáles son las distintas tareas más representativas que lo conforman, cuál es su secuencia lógica de ejecución y cómo se relacionan entre sí.
También, si accedes a la zona de simulación, aparecen distintos problemas cotidianos, que deberías resolver, como si realmente estuvieras en tu puesto de trabajo. Así es que, podrías realizar las acciones necesarias para un correcto aprovisionamiento de materias primas, desde la comprobación de las condiciones higiénico-sanitarias, hasta la comprobación de su correcta documentación, para llegar al correspondiente almacenamiento del producto.
Además, si accedes a la zona de evaluación, podrías conocer tu informe de resultados, en donde se te recomienda un camino a elegir, en función de los resultados obtenidos.
MAPA CONCEPTUAL
salir
GLOSARIO
MAPA NAVEGACION
+ INFO
AYUDA
SIMULADOR

Puedes visualizar los contenidos que sean de tu interés, desde los bloques temáticos (aprovisionamiento, buenas prácticas de manipulación, etc.) hasta la información adicional (glosario, ayuda, etc.)

5. Primeros pasos-Uso del simulador

Acceso al mapa conceptual

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

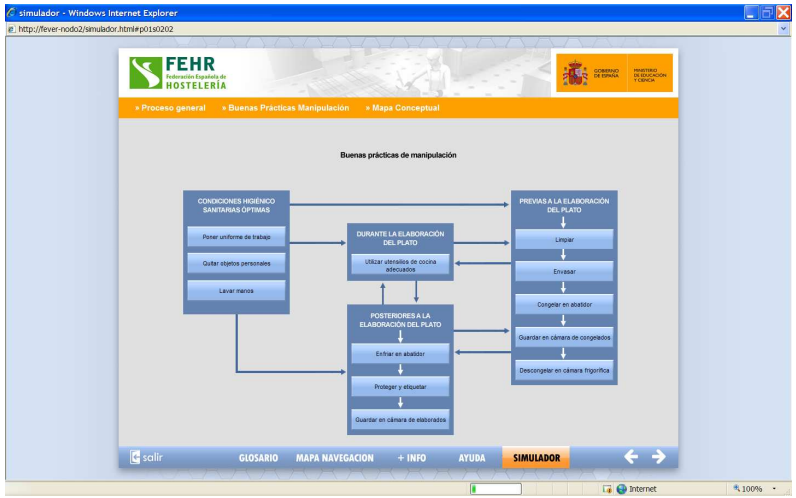
FEHR
» Presentación
LISTA DE PROCESOS
Proceso de autocontrol basado en APPCC en Restauración
• Aprovisionamiento
• Buenas Prácticas de Manipulación
• Limpieza y desinfección
• Transversal
Subproceso de Buenas Prácticas de Manipulación
En el subproceso de Buenas Prácticas de Manipulación, vas a poder visualizar a través de su correspondiente mapa conceptual cuáles son las distintas tareas más representativas que lo conforman, cuál es su secuencia lógica de ejecución y cómo se relacionan entre sí.
También, si accedes a la zona de simulación, aparecen distintos problemas cotidianos, que deberías resolver, como si realmente estuvieras en tu puesto de trabajo. Así es que, tomando como base la elaboración de distintos platos podrías comprobar cuáles son las buenas prácticas de manipulación tanto genéricas como específicas de cada uno.
Además, si accedes a la zona de evaluación, podrías conocer tu informe de resultados, en donde se te recomienda un camino a elegir, en función de los resultados obtenidos.
MAPA CONCEPTUAL
salir
GLOSARIO
MAPA NAVEGACION
+ INFO
AYUDA
SIMULADOR

Si deseas explorar un mapa conceptual pulsa sobre el botón "Mapa Conceptual"

5. Primeros pasos-Uso del simulador

Entrada al entorno de simulación

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

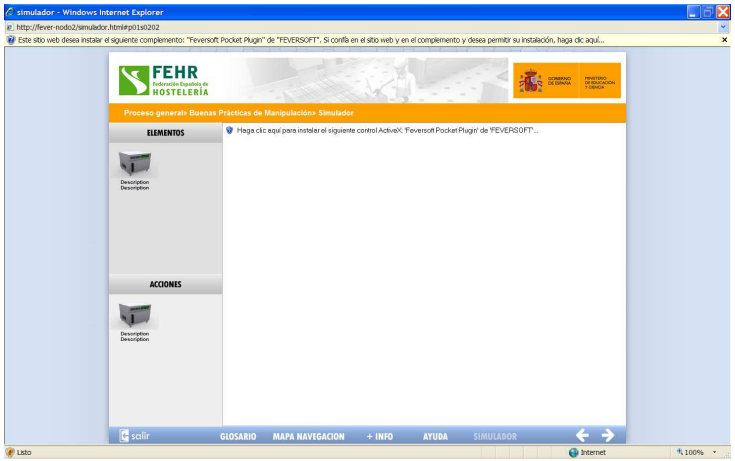


Si deseas realizar los problemas del bloque temático donde te encuentras, por favor pulsa sobre "Simulador"

5. Primeros pasos-Uso del simulador

Instalación del plugin' (sólo para versión online)

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

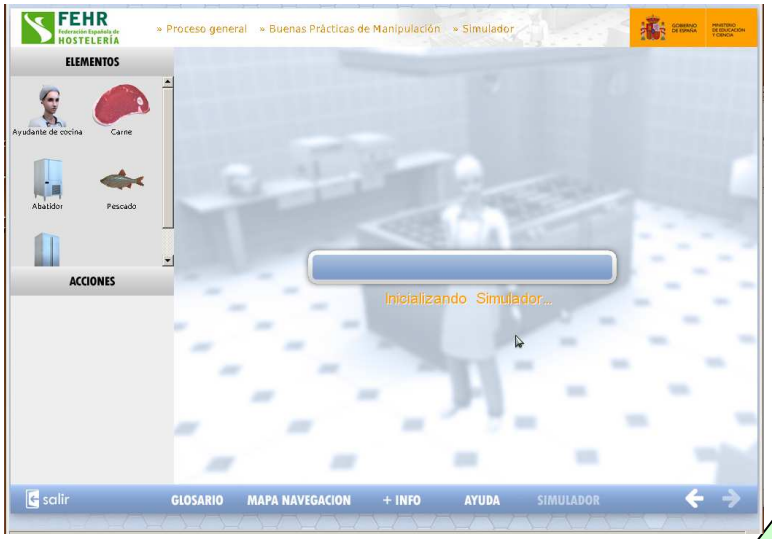


Tal y como se te indica realiza un clic en la parte superior de la pantalla dentro del simulador

5. Primeros pasos-Uso del simulador

Carga de un problema de simulación

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración



En este momento se están descargando todos los datos necesarios.
Este proceso de descarga sólo ocurre la primera vez que accedes al simulador
Su duración es de aproximadamente 15 minutos.
Por favor, espera ¡Te sorprenderás!

Índice

FEHR Federación Española de HOSTELERÍA

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

- 1. Introducción
- 2. Requerimientos mínimos
- 3. Modos de Acceso - Descarga
- 4. Instalación scorm - offline
- 5. Primeros pasos - Uso del simulador
- 6. Información General del simulador

6. Información General del simulador

Información General y didáctica

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

INFORMACIÓN GENERAL	
Título:	Autocontrol basado en el APPCC en restauración
Descripción:	Mediante un escenario virtual, que representa el proceso productivo real de una empresa de restauración, los alumnos, podrán tomar decisiones en cada uno de los sub–procesos dependientes (aprovisionamiento, buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección, transversal - mantenimiento, control aguas, control plagas y trazabilidad -) y analizar sus resultados
Palabras clave:	APPCC/ prerrequisitos/buenas prácticas de manipulación/factor de peligro/ limpieza y desinfección/ Seguridad alimentaria/ higiene alimentaria
Disciplina:	Seguridad Alimentaria
Tema/s:	Autocontrol basado en el APPCC en restauración

INFORMACIÓN DIDÁCTICA	
Etapa educativa:	Familia Profesional Hostelería y Turismo, cualificaciones profesionales de: - Operaciones Básicas de Cocina (Nivel 1). - Operaciones Básicas de Restaurante y Bar (Nivel 1). - Cocina (Nivel 2).
Competencias (referente competencial):	1. UC0255 Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. 2. UC0258 Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas. 3. UC0259 Definir ofertas gastronómicas, realizar aprovisionamiento y controlar consumos. 4. UC0 260 Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
Objetivo General:	1. Facilitar el aprendizaje de los principios del Autocontrol y del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) a través del conocimiento de los prerrequisitos de aplicación a los trabajadores del sector. 2. Formar a los profesionales de Hostelería en aquellos aspectos de sus condiciones de trabajo directamente relacionada con la seguridad e higiene alimentaria.

6. Información General del simulador

Objetivos Específicos

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

Objetivos Específicos:	
De carácter conceptual (declarativos):	***Plan de Limpieza y Desinfección*** 1. Proporcionarles los conocimientos teóricos que se precisan para adoptar medidas preventivas en materia de limpieza y desinfección, a fin eliminar o reducir los peligros alimentarios. ***Plan de Mantenimiento*** 2. Proporcionarles los conocimientos teóricos que se precisan para adoptar medidas preventivas en el mantenimiento de instalaciones, equipos utillaje, a fin de eliminar o reducir los peligros alimentarios. ***Plan de Aprovisionamiento*** 3. Proporcionarles los conocimientos teóricos que se precisan para adoptar medidas preventivas en el aprovisionamiento de materias primas a fin eliminar o reducir los peligros alimentarios. ***BPM (buenas prácticas de manipulación)*** 4. Proporcionarles los conocimientos teóricos que se precisan para adoptar medidas preventivas en la gestión segura de la cocina, a fin de eliminar reducir los peligros alimentarios. ***Plan de Control de Plagas*** 5. Proporcionarles los conocimientos teóricos que se precisan para adoptar las medias preventivas en el control de plagas, a fin de eliminar o redu los peligros alimentarios. ***Plan de Control de Aguas*** 6. Proporcionarles los conocimientos teóricos que se precisan para adoptar las medidas preventivas en el control del agua, a fin de eliminar o redu los peligros alimentarios. ***Plan de Trazabilidad*** 7. Proporcionarles los conocimientos teóricos que se precisan para adoptar las medidas preventivas en la gestión de documentos a fin de determin la trazabilidad de los productos alimentarios.

6. Información General del simulador

Objetivos específicos

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

De carácter procedimental:	***Plan de Limpieza y Desinfección*** 1. Proporcionarles los conocimientos prácticos que se precisan para adoptar medidas preventivas en materia de limpieza y desinfección, a fin eliminar o reducir los peligros alimentarios. 2. Facilitar el aprendizaje de prácticas correctas de limpieza y desinfección para desarrollarlas en sus empresas. 3. Ofrecer diversas situaciones con factores de riesgo en relación con la limpieza y desinfección para facilitar la toma correcta de decisiones en solución de problemas. ***Plan de Mantenimiento*** 4. Proporcionarles los conocimientos prácticos que se precisan para adoptar medidas preventivas en el mantenimiento de instalaciones, equipos utillaje, a fin de eliminar o reducir los peligros alimentarios. 5. Facilitar el aprendizaje de prácticas correctas de mantenimiento de instalaciones, equipos y utillaje para desarrollarlas en sus empresas. 6. Ofrecer diversas situaciones con factores de riesgo en relación con el mantenimiento para facilitar la toma correcta de decisiones en la solución problemas. ***Plan de Aprovisionamiento*** 7. Proporcionarles los conocimientos prácticos que se precisan para adoptar medidas preventivas en el aprovisionamiento de materias primas a fin eliminar o reducir los peligros alimentarios. 8. Facilitar el aprendizaje de prácticas correctas de aprovisionamiento para desarrollarlas en sus empresas. 9. Ofrecer diversas situaciones con factores de riesgo en relación con el aprovisionamiento para facilitar la toma correcta de decisiones en solución de problemas. ***Buenas Prácticas de Manipulación*** 10. Proporcionarles los conocimientos prácticos que se precisan para adoptar medidas preventivas en la gestión segura de la cocina, a fin de elimina reducir los peligros alimentarios. 11. Facilitar el aprendizaje de prácticas correctas en la cocina para desarrollarlas en sus empresas. 12. Ofrecer diversas situaciones con factores de riesgo en relación con las buenas prácticas de manipulación para facilitar la toma correcta decisiones en la solución de problemas.

6. Información General del simulador

Objetivos específicos

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

	Buenas Prácticas de Manipulación 10. Proporcionarles los conocimientos prácticos que se precisan para adoptar medidas preventivas en la gestión segura de la cocina, a fin de elimi reducir los peligros alimentarios. 11. Facilitar el aprendizaje de prácticas correctas en la cocina para desarrollarlas en sus empresas. 12. Ofrecer diversas situaciones con factores de riesgo en relación con las buenas prácticas de manipulación para facilitar la toma correct decisiones en la solución de problemas. ***Plan de Control de Plagas*** 13. Proporcionarles los conocimientos prácticos que se precisan para adoptar las medias preventivas en el control de plagas, a fin de eliminar o re los peligros alimentarios. 14. Facilitar el aprendizaje de prácticas para el control de plagas para desarrollarlas en sus empresas. 15. Ofrecer diversas situaciones con factores de riesgo en relación con el control de plagas para facilitar la toma correcta de decisiones en la solu de problemas. ***Plan de Control de Aguas*** 16. Proporcionarles los conocimientos prácticos que se precisan para adoptar las medidas preventivas en el control del agua, a fin de eliminar o re los peligros alimentarios. 17. Facilitar el aprendizaje de prácticas para el control de aguas para desarrollarlas en sus empresas 18. Ofrecer diversas situaciones con factores de riesgo en relación con el control de aguas para facilitar la toma correcta de decisiones en la solu de problemas. ***Plan de Trazabilidad*** 19. Proporcionarles los conocimientos prácticos que se precisan en la gestión de documentos a fin de determinar la trazabilidad de los produ alimentarios. 20. Facilitar el aprendizaje de prácticas para realizar la trazabilidad de los productos alimenticios para desarrollarlas en sus empresas. 21. Ofrecer diversas situaciones de alertas alimentarias para facilitar el conocimiento del proceso.
De carácter actitudinal:	1. Tomar conciencia de la responsabilidad del profesional en hostelería en la garantía de calidad de los alimentos 2. Motivar al alumno en el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias mínimas específicas establecidas por el correspondiente organ regulador y que han de darse tanto en las instalaciones como en ellos mismos como manipuladores de productos alimentarios. 3. Fomentar la aplicación de prácticas correctas de higiene 4. Concienciar al alumno de la necesidad de gestionar correctamente la documentación asociada a la higiene de los alimentos.

6. Información General del simulador

Contenidos

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

Contenidos:	
De carácter conceptual (declarativos):	***Plan de Limpieza y Desinfección*** 1. Instrucciones de limpieza y desinfección. 2. Realización de operaciones de limpieza y desinfección. 3. Documentación de limpieza y desinfección. ***Mantenimiento*** 4. Operaciones de mantenimiento. 5. Documentación de mantenimiento. ***Aprovisionamiento*** 6. Documentación de entrada de las mercancías. 7. Operaciones y comprobaciones generales en aprovisionamiento. Buenas Prácticas de Manipulación. 8. Realización de pautas de las buenas prácticas de manipulación. 9. Documentación de buenas prácticas. ***Control de Plagas*** 10. Realización de operaciones de control de plagas. 11. Documentación de control de plagas. ***Control de Aguas*** 12. Operaciones de control de aguas. 13. Documentación de control de aguas. ***Trazabilidad*** 14. Documentación de trazabilidad. 15. Realización de trazabilidad hacia atrás.

6. Información General del simulador

Contenidos, conocimientos previos, Metodología y Destinatarios

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

De carácter procedimental:	1. Realizar correctamente los procesos de limpieza y desinfección. 2. Establecer las actuaciones necesarias para un correcto mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilio. 3. Llevar a cabo las secuencias establecidas para un correcto aprovisionamiento. 4. Aplicar correctamente las buenas prácticas de manipulación. 5. Establecer las actuaciones necesarias para evitar o corregir la aparición de plagas. 6. Aplicar los sistemas para el control de aguas. 7. Establecer las actuaciones necesarias para conocer la trazabilidad del producto. 8. Reconocer la documentación asociada a los distintos procesos. 9. Ser capaz de decidir las medidas correctivas adecuadas.
De carácter actitudinal:	1. Disposición al autoaprendizaje. 2. Aceptación y respeto al trabajo en grupo. 3. Rigor y calidad en el trabajo. 4. Responsabilidad en el desarrollo de las actividades que realiza. 5. Respetar las normas de higiene alimentaria y seguridad en el trabajo. 6. Actitud tolerante y comunicativa. 7. Visión de conjunto del proceso global
Conocimientos previos:	
Conocimientos soporte:	No necesarios
Conocimientos conceptuales	Conocimientos básicos relativos al Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos/APPCC
Metodología	
Tiempo típico de aprendizaje:	Se estima que la duración aproximada del proceso total de aprendizaje sea de unas 5 -10 horas.
Proceso cognitivo:	El contenido formativo transmitido en la simulación permite: analizar, aplicar, comprender, comprobar, contextualizar, controlar, decidir, evaluarse, innovar, investigar, juzgar, motivar, observar, organizar, planificar, practicar, producir, reconocer, recordar, reflexionar, relacionar, representar, resolver, simular sintetizar, valorar.
Destinatarios	
Rango típico de edad:	Jóvenes de 16 años que acceden al módulo de Formación Profesional.

6. Información General del simulador

Contexto de utilización e información técnica

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

Contexto de utilización	
Lugar:	Aula, domicilio, mixto
Apoyo o asistencia:	Esta acción formativa fomenta el uso independiente del simulador por parte del alumno, debido a su fácil manejo. Sin embar en este proceso contará con el apoyo de personal técnico y docente para resolver todo tipo de dudas que puedan ir surgi a lo largo del proceso formativo, por lo que el tipo de apoyo o asistencia podría definirse como mixta.
Modalidad espacio-temporal:	Presencial, Semipresencial y Distancia.
INFORMACIÓN TÉCNICA	
Sistema operativo:	Windows 2000, Windows XP, o Windows Vista con DirectX 8 o superior instalado (incluído) Linux mediante el emulador apropiado Mac OS mediante el emulador apropiado
Procesador:	1.5 GHz (XP), 2-GHz (Vista) 32-bit (x86) o superior
Accesibilidad:	Para activar sistema de accesibilidad, debe estar instalado SAPI 4.0 (incluído)
Memoria RAM:	512 MB o superior (recomendado 1 GB)
Tipo de tarjeta gráfica:	NVIDIA GeForce 2 o Geforce 3 o Geforce 4 MX o superior. ATI Radeon 8500, 9250 o superior. Controlador Gráfico Intel 945 o superior Plugin ActiveX Feversoft-pocket-plugin (incluído)
Resolución:	1024 * 768
Observaciones:	Se debe tener instalada la última versión de los controladores de la tarjeta gráfica (drivers). Para descargar la última versi estos controladores, por favor, diríjase a la página correspondiente del fabricante de su tarjeta gráfica (por ejemplo, http://www.nvidia.com/page/drivers.html, http://ati.amd.com/support/driver.html o http://downloadcenter.intel.com/). En caso de no instalar la última versión del driver, es posible que el simulador no funcione correctamente o lo haga a un rendimiento y velocidad no deseables

6. Información General del simulador

Enlaces de interés

Entornos de aprendizaje por actuación situada para Formación Profesional en Hostelería.
Simulador: Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Restauración

ENLACES DE INTERÉS
• **Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición** http://www.aesan.msc.es
• **Diario de la seguridad alimentaria** http://www.consumaseguridad.com/
• **Ministerio de agricultura pesca y alimentación** http://www.mapa.es
• **Consejo europeo de información para la alimentación** http://www.eufic.org/index/es/
• **Legislación Unión Europea** http://europa.eu.int/eur-lex/lex/es/index.htm
• **Boletín Oficial del Estado** http://www.boe.es/g/es/
• **Federación Española de hostelería** http://www.fehr.es/
• **Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebida** http://www.fiab.es/
• **Asociación de Industrias de la Carne de España** http://www.aice.es/
• **Asociación Española de Empresas de la Carne** http://www.asocarne.com/